



Ravioli

PASTE
ines

fatte a mano
dal 1973

Kochanleitung

Kochen

Die gefrorenen Ravioli in **kochendes, gesalzenes Wasser** geben und **1 Minuten ziehen** lassen

Abspülen

Die Ravioli abtropfen lassen und damit sie nicht zusammenkleben **kurz mit kaltem Wasser** abspülen.

Schwenken

In einer **Pfanne mit warmem Öl oder Butter**, dazu Beilage nach Wahl für **1. Minute Schwenken**. Mit **Salz und Pfeffer abschmecken**.

Servieren

Auf **vorgewärmten Tellern** servieren.
Etwas **Parmesan und Olivenöl dazugeben und geniessen**.